



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

*Liberté
Égalité
Fraternité*



RENCONTRE AVEC LES FILIÈRES – PRODUITS LAITIERS

INTERVENANTS





La filière laitière Normande



En Normandie, une exploitation laitière, c'est ...

- 506 200 L de livraison moyenne
- 77 vaches laitières par exploitation
- 2 personnes qui travaillent sur l'exploitation
- Un lait riche en MG (42,5g/L) et en MP (34g/L)
→ 1^{ère} région pour la MP
- 15-20% d'herbe fraîche dans la ration (BN), 10-15% (HN)



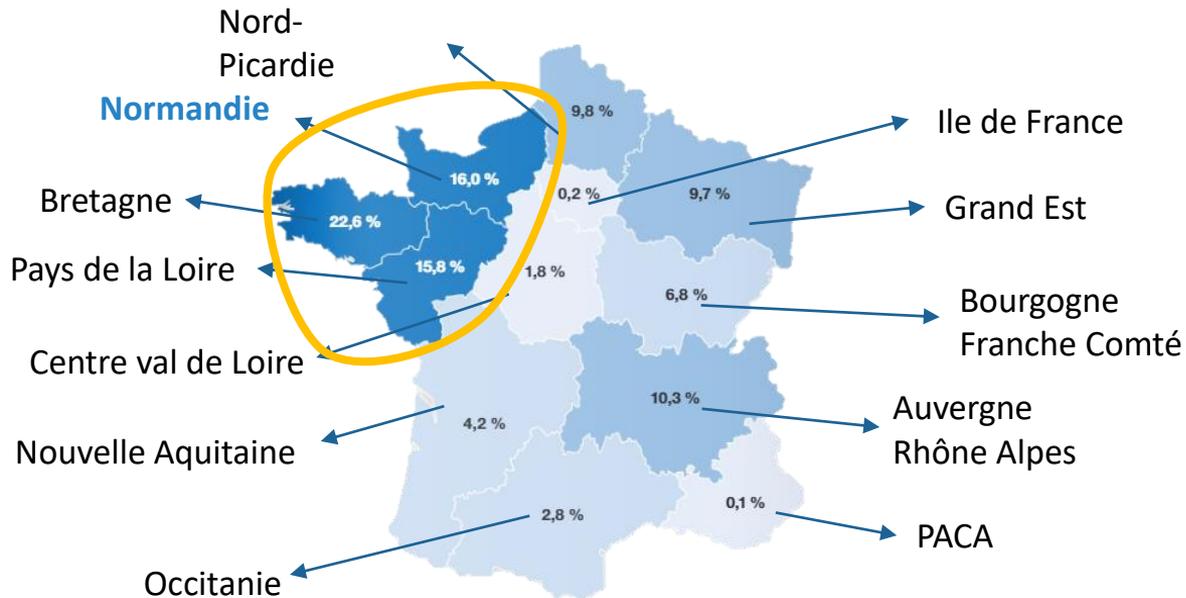
QUIZZ



Selon vous, quelles régions Françaises produisent le plus de lait de vache ?



La production laitière en France



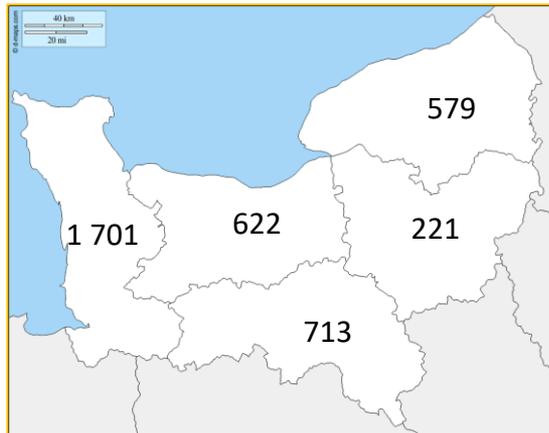
La répartition géographique des livraisons de lait de vache par région (CNIEL-2021)

Livraisons 2021 :

→ France : 23,9 Md de litres de lait
 → **Normandie : 3,8 Md de litres de lait**



Structure de la production



Livraisons 2021 par département (en millions de litres)



6 297 points de collecte en août
2022



Combien trouve-t-on d'entreprises collectant du lait sur le territoire Normand ?

- A** 14
- B** 35
- C** 47



Combien trouve-t-on d'entreprises collectant du lait sur le territoire Normand ?

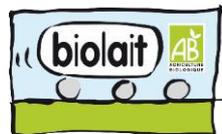
A 14

B 35

C 47

Pouvez-vous en citer
quelques-unes ?

Les laiteries



49 sites de transformation - 14 collecteurs

PME et grands groupes, dont internationaux

Coopératives et privés (50/50)

Sites implantés dans l'Oise et la Somme



Sites implantés en Bretagne, Mayenne, Sarthe

Carte Chambre d'Agriculture de Normandie

Environ 200 producteurs fermiers

Quelle est selon vous la consommation moyenne de beurre d'un français par an ?

A 10 kg

B 3 kg

C 13 kg

Et, pour la
consommation annuelle
moyenne totale de
produits laitiers ?



Quelle est selon vous la consommation moyenne de beurre d'un français par an ?

A 10 kg

B 3 kg

C 13 kg

Et, pour la
consommation annuelle
moyenne totale de
produits laitiers ?

La consommation

Un français consomme en moyenne :



* Produits ultra-frais : yaourts, desserts lactés et fromages blancs

La France est le 1^{er} pays consommateur de beurre et de fromages (2018)

Environ 60% des produits laitiers fabriqués sont consommés en France, 40% sont exportés.

La Normandie est la première région fabriquant du beurre.

Source : CNIEL d'après KantarWorldPanel (2013)

Selon vous, combien de tonnes de fromage sont fabriquées en Normandie par an ?

A

50 000 Tonnes

B

400 000 Tonnes

C

600 000 Tonnes



Selon vous, combien de tonnes de fromage sont fabriquées en Normandie par an ?

A

50 000 Tonnes

B

400 000 Tonnes

C

600 000 Tonnes



Les fabrications – produits courants

Laits fermentés : 159 162t

Beurre : 125 216t



Fromages : 388 966t

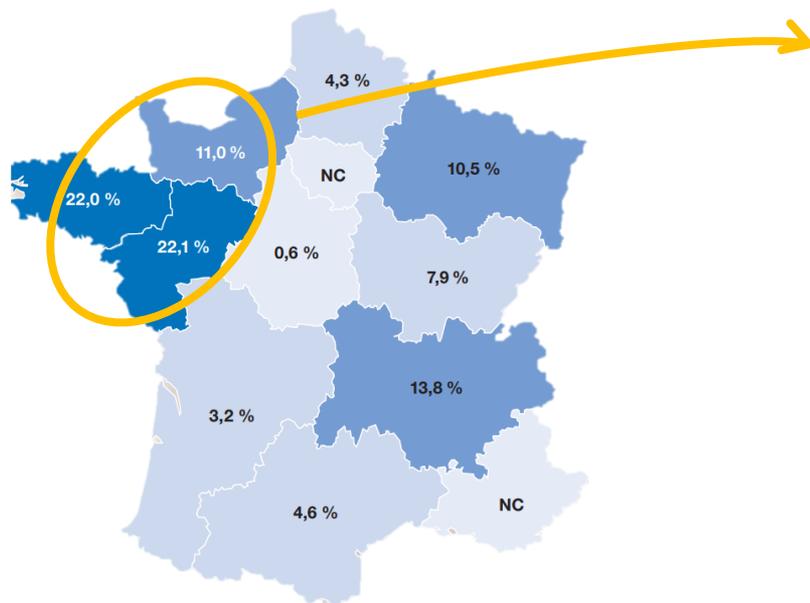


Lait liquide : nc



Et bien d'autres !
(dont Marques Distributeurs)

Focus bio



Extrait L'économie laitière en chiffres - CNIEL – 2022

Commission bio Grand Ouest :
594 millions de litres de lait bio (>50% de la collecte nationale)

Normandie :

- 134 millions de litres de lait bio en 2021 (3,2% de la collecte, en augmentation)





2^{ème} Région
productrice de lait
(2021)



4 Milliards de
Litres de lait de vache (2021)

La filière laitière Normande en chiffres



6 297 points
de collecte (2021)



49 sites de
transformation (2021)



554 900
Vaches Laitières
(2021)



673 344
Tonnes de produits (2021)



783 000 L
de lait de chèvre
(2021)



14 entreprises
collectrices de lait (2021)

Contact

Justine CUFFEL: justine.cuffel@sarlait.fr

Liens utiles

CNIEL : <http://www.filiere-laitiere.fr/> et <http://infos.cniel.com/>

Dont L'Économie Laitière en Chiffres : <http://www.filiere-laitiere.fr/fr/chiffres-cles/des-donnees-reference>



CRIEL Normandie Lait





Les produits laitiers Bio de Normandie

Stéphanie Heuzé



BIO
en NORMANDIE





- Quels sont les produits laitiers biologiques que l'on trouve en Normandie ?



BIO
en NORMANDIE





BIO
en NORMANDIE

Les produits laitiers Bio Normands De quoi parlons nous ?

Les produits transformés dans nos fermes normandes sont nombreux.

Les plus courants sont dans l'ordre :

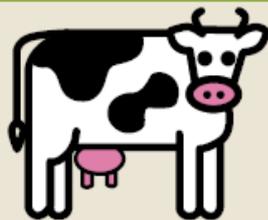
- 1 – les yaourts, crèmes, et fromages blancs
- 2 – les fromages
- 3 – les crèmes glacées et le beurre
- 4 – des produits originaux type caramels, teurgoule ...



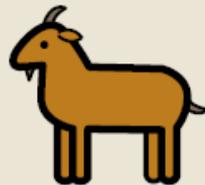
*Les circuits de vente des produits
fermiers laitiers bio normands.*

Environ
125 000 000
de litres de lait

En 2020 en Normandie



LAIT DE VACHE
402 EXPLOITATIONS BIO
25 541 TÊTES (certifiées bio)



LAIT DE CHÈVRE
39 EXPLOITATIONS BIO
2 037 TÊTES (certifiées bio)



LAIT DE BREBIS
16 EXPLOITATIONS BIO
877 TÊTES (certifiées bio)



Les produits artisanaux /industriels Bio

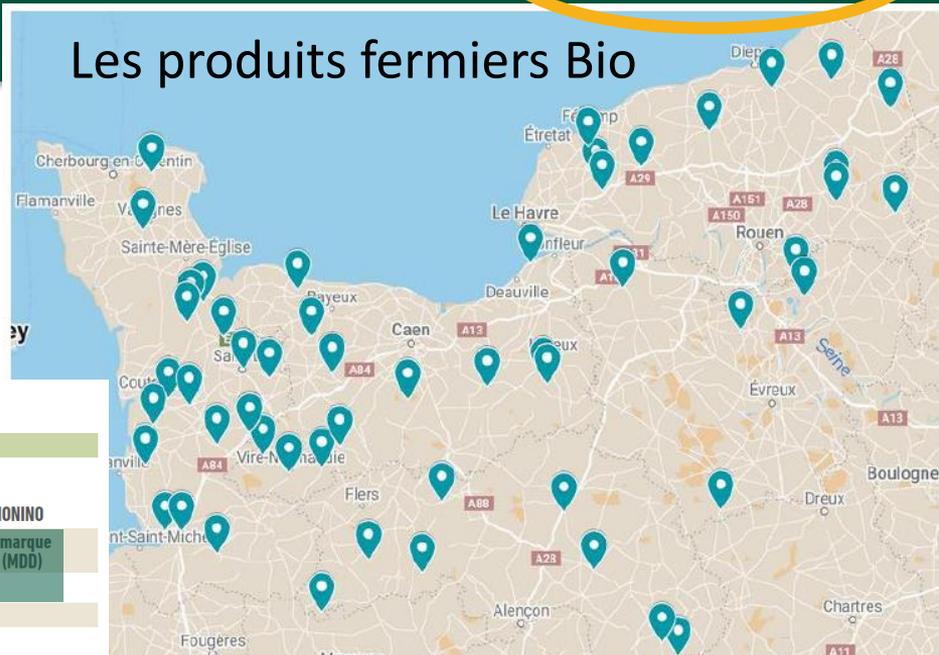
CIRCUITS LONGS

Lait 100% normand (ou quasi)

Les unités régionales de transformation (liste non exhaustive)

Nom de l'entreprise	Sites de transformation	Produits / Marques
Danone / Les Prés Rient Bio	Molay Littry (14) Ferrières en Bray (76)	Yaourts et desserts lactés «Les 2 Vaches» Yaourts et desserts lactés «Faire bien» Yaourts et desserts lactés de la marque DANONE et DANONINO
Coopérative d'Isigny	Isigny-sur-Mer (14)	Crème, beurre doux, Camembert et Mimolette bio de la marque Isigny Sainte-Mère, gamme bio marque de distributeur (MDD)
Les fromagers de tradition (Triballat)	Boissey (14)	Livarot AOP, Pont l'Évêque AOP
Triballat	Cahagnes (14)	Tante Hélène, Vrai
Maîtres laitiers du Cotentin	Sottevast (50)	Produits laitiers frais sous MDD
Agrial filière lait - Eural	Moyon (50)	Produits de la marque Les 300 & bio
Savencia	Condé sur Vire (50)	Produits de la marque Elle et Vire
Lactalis	Domfront (61) Livarot (14) Sainte-Cécile (50)	Camembert
Laitière de la Motte	Montsecrét (61)	Camembert et crème fraîche
Fromagerie Gillot	Saint Hilaire de Briouze (61)	Camembert de Normandie AOP, Pont l'Évêque AOP, Coulommiers, Brie

Les produits fermiers Bio



55 fermes bio réalisent de la transformation laitière en Normandie





- Combien de yaourts puis-je faire avec 1 litre de lait ?



BIO
en NORMANDIE





Organisations pour la restauration collective

Où les trouver ?

- [Manger Bio en Normandie](#) / Inter Bio Normandie Services
- [MIL Perche](#)
- Certains grossistes
- Les producteurs bio de proximité

Les Cartographies et sites des collectivités

- [Agrilocal 76](#)
- [Atlas du Calvados](#)
- [Saveur Locale Manche](#) du Conseil Départemental (collèges)
- [Cartographie des fournisseurs de la Région Normandie](#) (lycées)

- ▲ Importance du dialogue
- ▲ Engagement des restaurants collectifs (informel, oral, écrit)
- ▲ Planification des besoins

+ **Sourcings** et accompagnements de **Bio en Normandie**





BIO
en NORMANDIE

Contacts

Calvados, Manche et Orne

Gladys LEGALLOIS

T. 02 58 09 00 72 | M. 06 02 37 56 62

glegallois@bio-normandie.org

Eure et Seine-Maritime

Marie THOMASSIN

T. 02 32 09 01 63 | M. 06 51 29 94 85

mthomassin@bio-normandie.org

Calvados, Eure et Seine-Maritime

Stéphanie HEUZÉ

M. 07 81 40 37 07

sheuze@bio-normandie.org





Marie LEROY



Pour produire un fromage AOP normand, il faut :

A- Produire le lait en Normandie ?

B - Produire le lait et fabriquer le fromage en Normandie ?

C - Produire le lait, fabriquer le fromage et le vendre en Normandie ?



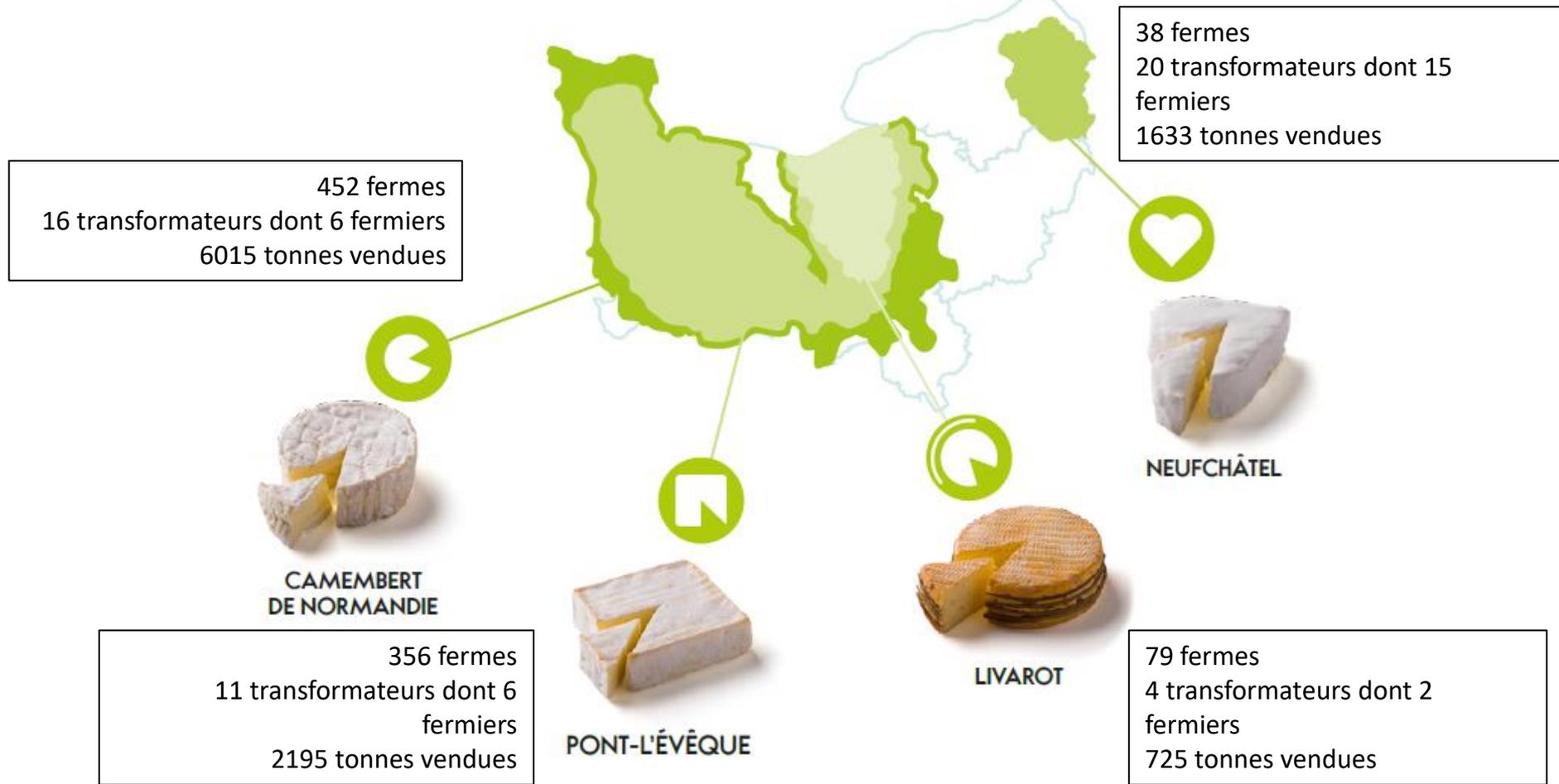
A quelle production correspondent ces zonages ?



FROMAGES AOP
DENORMANDIE



Plus de 1800 emplois directs indélocalisables créés





AIRE GÉOGRAPHIQUE DE L'AOP NEUFCHÂTEL



AIRE GÉOGRAPHIQUE DE L'AOP LIVAROT



1

Fromagerie de Livarot



2

Les Fromagers de Tradition



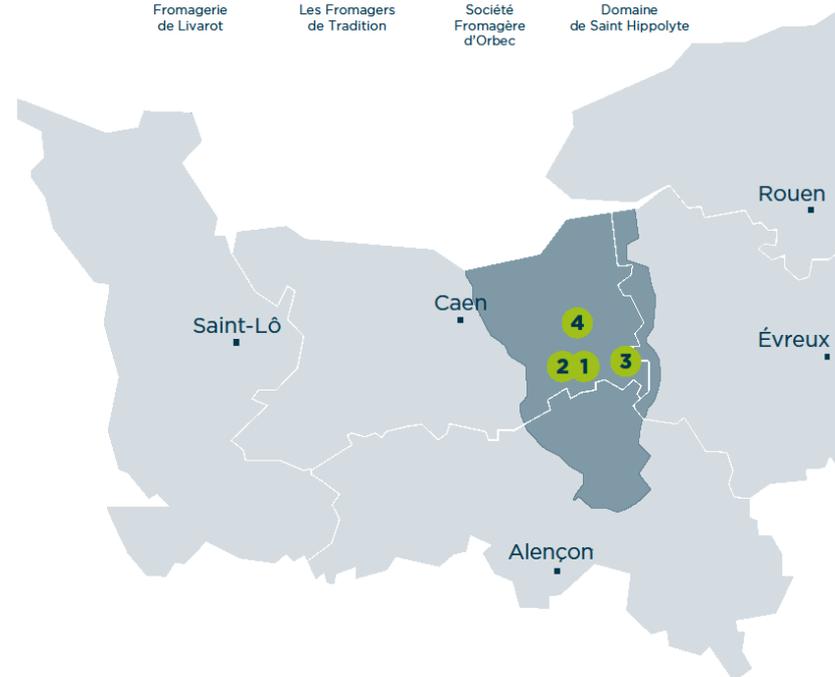
3

Société Fromagère d'Orbec



4

Domaine de Saint Hippolyte





AIRE GÉOGRAPHIQUE DE L'AOP CAMEMBERT DE NORMANDIE



1

Societe
Fromagere
du Moulin
de Carel



2

Ferme
de la
Noviere



3

Ferme
de la
Heronniere



4

Fromagerie
Gillot



5

Fromagerie
Graindorge



6

Societe
Fromagere
de Jort



7

Societe
Fromagere
d'Orbec



8

Fromagerie
Reaux



9

Les Fromages
de Stephanie



10

Fromagerie
du Val de
Sienna



11

Cooperative
Isigny
Sainte-Mere



12

Ferme
de la Mondiere
(Orbec)



13

Ferme
Naturellement
Normande



14

Ferme
du Bienheureux
GAEC Cahorel



15

Clos de
Beaumontel



AIRE GÉOGRAPHIQUE DE L'AOP PONT-L'ÉVÊQUE DE NORMANDIE



1

Fromagerie
De Livarot



2

Cooperative
Isigny
Sainte-Mere



3

Fromagerie
Gillot



4

Fromagerie
de la Houssaye



5

Societe
Fromagere
de Clécy



6

Ferme
Martin



7

Ferme de la
Moissonniere



8

Ferme
Spruytte



9

Ferme
de l'Oraille



10

Domaine de
Saint-Hippolyte



11

Ferme de
la Mondiere



Le Camembert de Normandie est fabriqué au lait cru et au lait pasteurisé

A - Vrai

B - Faux



Formats des fromages

Camembert de Normandie

Un seul et unique format : 250 g



Pont-l'Évêque

Pont-l'Évêque 400 g

Grand Pont-l'Évêque 1500 g



Demi Pont-l'Évêque 150-200 g

Petit Pont-l'Évêque 180-250 g



Formats des fromages

Livarot

Grand Livarot : 1200 - 1500 g

Livarot 4/4 : 450 – 500 g



Livarot $\frac{3}{4}$: 330 – 350 g

Petit Livarot : 200 – 270 g

Neufchâtel

Carré 100 g
Briquette



Double bonde 200 g
Cœur

Grand cœur : 600 g



FROMAGES **AOP**
DE **NORMANDIE**



CONTACTS

Marie LEROY ODG Camembert de Normandie,

Pont-l'Evêque et Livarot

Tél : 07 86 45 53 67 - 02 31 85 50 93 -

m.leroy@fromage-normandie.com

Laurine HAUTOT

ODG Neufchâtel

Tel : 02.32.97.53.01 / 07.72.37.53.51

l.hautot@fromage-normandie.com

82 rue de Bernières - 14 000 Caen

Site web

www.routedesfromagesdenormandie.fr



Simon FRILEUX, référent



Quand a été créée l'AOP Beurre et Crème d'Isigny ?

Combien de mois doivent pâturer les vaches qui produisent le lait ?

L'A.O.P. Beurre et crème d'isigny

- **L'Appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C.) « Beurre et Crème d'Isigny » est créée en 1986**, devenue une A.O.P. (Appellation d'Origine Protégée) en 1992

Un cahier des charges définissant :

- **Des vaches qui pâturent**
 - 7 mois minimum de pâturage par an
 - 35 ares de pâturage par vache
 - 50% d'herbe minimum dans la ration hivernale
 - Des vaches de race normande, typique du terroir d'Isigny (30% min. dans le cheptel total)
- **Une production locale**
 - Un lait collecté dans 175 communes autour d'Isigny-sur-Mer
 - Une zone de collecte de 35 km autour de la Coopérative
 - Un lait collecté au maximum toutes les 48 heures
 - Un Beurre et une Crème qui doivent être fabriqués dans la zone d'appellation
- **Une fabrication traditionnelle**
 - Un lait écrémé dès réception à la laiterie
 - Après avoir étéensemencée en ferments lactiques, la crème repose entre 16h et 18h afin qu'elle développe tous ses arômes

Volumes annuels fabriqués :

6700 tonnes de beurre d'Isigny
7500 tonnes de crème d'Isigny



MIMOLETTE



Quelle différence entre la Mimolette Vieille et la Mimolette Extra-vieille ?



Les Mimolettes Label Rouge (vieilles et extra-vieilles)

Obtenu en 1989 pour notre Mimolette Vieille et Extra-Vieille, le Label Rouge désigne des produits ayant un niveau de qualité gustative supérieur aux autres produits similaires.

Un cahier des charges dédié à la Mimolette :

- Des qualités organoleptiques spécifiques (aspect, couleur, texture)
- Une fabrication rigoureuse et maîtrisée
- Un affinage spécifique
 - Mimolette Vieille : 13 mois minimum
 - Mimolette Extra-Vieille : 18 mois minimum





CONTACT

Simon FRILEUX

ODG Beurre et Crème d'Isigny

contact@isigny-aop.com

2, rue du Dr Boutois

CS 10099

14230 ISIGNY SUR MER

Tél : 02 31 51 33 00

